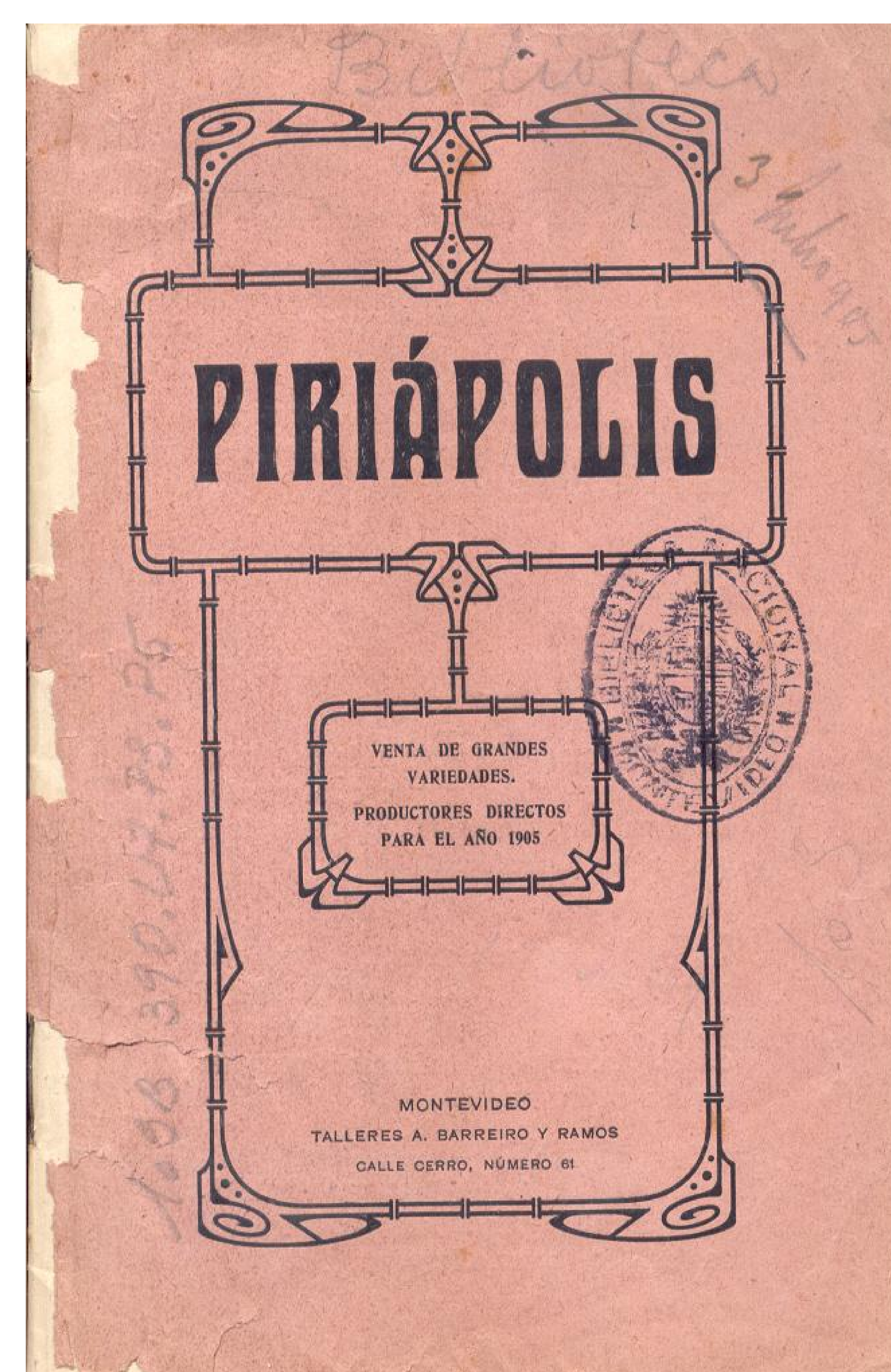


PIRIÁPOLIS

VENTA DE GRANDES
VARIEDADES.

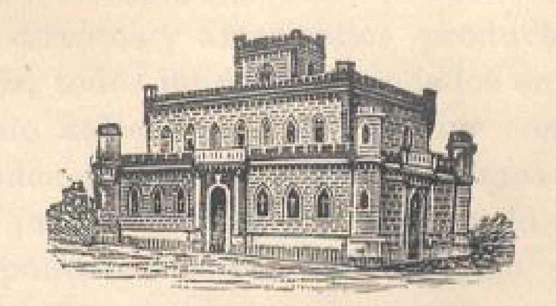
PRODUCTORES DIRECTOS
PARA EL AÑO 1905

MONTEVIDEO
TALLERES A. BARREIRO Y RAMOS
CALLE CERRO, NÚMERO 61

PIRIÁPOLIS



PIRIÁPOLIS



MONTEVIDEO
TALLERES A. BARREIRO Y RAMOS
CALLE CERRO, NÚMERO 61
1905

PIRIÁPOLIS

1º JUNIO 1905

Grandes productores directos en venta

De quinientas variedades de híbridos francoamericanos productores directos y americanos productores, y américoamericanos, todos muy recomendados en Europa, sólo hemos podido seleccionar como muy convenientes las diez variedades que más adelante pasamos á enumerar y que son las que se adaptan mejor al suelo del país, tanto por los componentes de sus tierras como por la especialidad del clima.

Muchas variedades han fallado, ya sea por los ataques de la filoxera como por distintas enfermedades criptogámicas; otras por no adaptarse al medio; y muchas, aunque resistentes y con gran vegetación, resultan inconvenientes por su exigua producción, y otras por innumerables causas que omitimos detallar.

Baste saber que las que á continuación recomendamos son las que más convienen, las que mejor se adaptan, las que han sido probadas y las que han triunfado. Tenemos muchas nuevas variedades en observación, pero aun no podemos resolver nada; entre ellas el 132-11; el famoso Bayardo de Couderc, que en tercer año de observación aun no ha pasado de ser una vulgaridad, cuando en Francia es

reputado como una de las variedades *non plus ultra*. Y como ésta, muchas variedades están en prueba.

De manera que cuando ofrecemos una variedad en venta es porque tenemos conciencia de su éxito sorprendente: ha sido puesta á la prueba.

Los visitantes de Piriápolis podrán ver las vastas extensiones de variedades que cultivamos. Los portainjertos que poseemos son innumerables.

Dados los resultados que hoy se obtienen en Francia con el Aramón×Rupestris Ganzin 1 y con el 1202 y otras variedades de renombre; teniendo desde hace varios años esas variedades, hemos resuelto multiplicarlas y hacer grandes pepinieras. Esas plantas, sobre cuyos injertos se triplican y quintuplican las producciones, son las que vamos á cultivar en grande escala, para el porvenir.

Todas estas variedades han sido adquiridas personalmente por nosotros á los mismos criadores, á los grandes y acreditados pepinieristas, y con todos los registros y controles de seguridad; pues hay que tener mucho cuidado al hacer los pedidos, que no es muy raro el caso de que den gato por liebre.

Ha llegado á tal punto el abuso, que recientemente las autoridades han tomado serias medidas para evitar los engaños de los vendedores de plantas, sin conciencia, que entregaban unas variedades por otras, clavando á los que les hacían comisiones confiados en su buena fe.

Las personas que no quieran injertar compren híbridos, que no se arrepentirán, pues la cosecha es segura, abundante y pronta.

Á los que quieran comprar plantas injertadas les recomendamos las compren en el país. Aquí tienen la seguridad de que lo que les venden es genuino.

Nosotros no vendemos plantas injertadas, pero hay casas serias aquí que se ocupan de ello.

Hacemos esta observación, pues hace siete años que pedimos unas 30.000 plantas injertadas á Francia, y en vez de ser injertadas sobre las variedades que pedíamos, nos mandaron plantas que la filoxera ha destruído en su casi

totalidad; es decir, estaban injertadas sobre variedades de casi ninguna resistencia. Y para evitar que otros paguen chapetonadas, recomendamos que compren plantas injertadas en el país los que no quieran plantas *productores directos.* Las plantas injertadas en el país tienen la ventaja de serlo sobre variedades buenas, y además los injertos son variedades aclimatadas y que han dado resultado conocido.

En la *Revue de Viticulture*, del profesor P. Viala, fecha 16 de Febrero último, se registra el artículo que á continuación transcribimos para corroborar ampliamente lo que acabamos de exponer:

«Viñas americanas. — El fraude en la madera se está produciendo hace algún tiempo y en ciertos parajes, un fraude considerable en las maderas de injertos y plantas injertadas.

Algunos comerciantes sin escrúpulos que se titulan productores de madera, pepinieristas ó negociantes de injertos, especulan de una manera verdaderamente escandalosa con las maderas portainjertos y los injertos, pero especialmente sobre los portainjertos.

El viticultor obligado á una reconstitución onerosa es solicitado, rodeado, envuelto por esos filibusteros de la viticultura que lo agobian con sus proposiciones, y si trata con ellos, lo roban escandalosamente.

Suponiendo que esté seguro de la autenticidad y de la vitalidad de los portainjertos y de los injertos que emplea, le quedan aún muchos escollos sobre la adaptación, la afinidad y el trabajo mismo de la reconstitución, para no estar nunca seguro del éxito.

Y si todavía tiene que desconfiar de la autenticidad de los portainjertos, y si después de hacer grandes gastos tiene que volver á empezar al cabo de tres ó cuatro años, vienen el desaliento, la decepción, que son un desastre para el viñedo.

Las regiones nuevas que aun no han empezado la reconstitución ó que recién la empiezan, ofrecen un campo

eminentemente propicio para la especulación de los defraudadores.

Por lo demás, los progresos de la viticultura han venido como de molde á favorecer sus operaciones para la creación de numerosos híbridos francoamericanos y américoamericanos. Todos estos nuevos portainjertos, designados generalmente con su número de obtención, han complicado seriamente la reconstitución. Vaya nadie á distinguir fácilmente en las maderas de 1202, 4401, 3306, 16/5, 101/14, etc., por no citar más que los principales. Es la botella de tinta. ¿Y cómo es posible que el viticultor, que no tiene más que una idea vaga sobre la obra de la reconstitución y sobre los materiales á emplear, pueda librarse de los defraudadores? Fatalmente tiene que ser víctima indefensa á merced de esos pepinieristas deshonestos para quienes es una nimiedad robar impunemente.

Mientras que se trataba de un número limitado de portainjertos, fáciles de reconocer, como los Riparia, Rupestris, Solonis, Vialla, Berlandieri, la reconstitución se hacía con más facilidad en lo que respecta á la autenticidad de la madera.

Pero la viticultura ha querido atenuar la falta de fructificación en unos; extender el campo de adaptación ó corregir los defectos en los brotos ó en las soldaduras en otros; y ha creado híbridos de toda especie y de distinta índole, que prestan grandes servicios en la reconstitución cuando se emplean con conciencia, pero que tienen el inconveniente, en razón de su reciente aparición y de su crecido número, de ser más difíciles de reconocer que los primitivos tipos.

Los defraudadores han sabido sacar partido de esta situación. Ofrecen á los viticultores todos los híbridos imaginables: palos de cualquier especie que sólo el nombre tienen de híbridos en la factura en que figuran.

Por mi parte conozco á un pepinierista que jamás ha tenido embarazo alguno para expedir tal ó cual híbrido: se dirige invariablemente á Clinton. Conozco otro que vende como madera portainjertos sarmientos franceses

comprados en otra región; y así se pasan como Aramón × Rupestris maderas de Aramón que se compran en el Mediodía.

En fin, podría citar otro caso que tengo bajo mi vista. Un propietario quería hacer una viña blanca y compró á un pepinierista local algunos injertos escogidos. Al segundo año advirtió que la mitad de su viñedo era de cepas rojas.

He ahí los inconvenientes á que están expuestos los pobres viticultores cuando tienen que habérselas con proveedores desleales.

¿Cuál sería el remedio? Parece que hasta ahora los propietarios han sido poco exigentes en materia de garantía, respecto á sus proveedores de plantas injertadas. Cuando han advertido el engaño han cambiado de proveedor en sus nuevas compras, reemplazando de la mejor manera posible las plantas malas.

Pero en vista de los repetidos fraudes que se han indicado y de la audacia creciente de los falsificadores, se está produciendo una reacción enérgica entre los viticultores, que ya parecen dispuestos á no dejarse robar y exigen serias garantías de autenticidad. Los pepinieristas que hagan expediciones fraudulentas después de haber dado esas garantías, van á los tribunales á su condena segura. Los jueces comprenden que esos fraudes no solamente rozan los intereses particulares, sino que comprometen el interés general de la viticultura retardando ú obstaculizando la reconstitución.

Es así que recientemente un pepinierista del Loira fué condenado por el tribunal correccional de Bar, sobre el Sena, á cuatro meses de prisión, 500 francos de multa y á todos los gastos, por engaño sobre la naturaleza de la madera de viña que había vendido en gran cantidad á numerosos propietarios viticultores del distrito.

Los viticultores se enterarán con placer de este juicio que demuestra que aun hay jueces en Francia y que dará mucho que pensar á los comerciantes poco escrupulosos.

Los propietarios sabrán en lo sucesivo que tomando las

precauciones necesarias pueden ponerse al abrigo de fraudes y defraudadores. Que exijan garantías formales, que les suministrará sin tardanza el comerciante honrado, y no correrán el riesgo de tener que recomenzar la reconstitución. »

Como hemos dicho, hace siete años nosotros fuimos víctimas de esos fraudes. Se perdió casi todo el plantío, y al fin hubo que reconstituir: tiempo y dinero perdidos.

* * *

Los pedidos se entregan en nuestra oficina, calle Sarandí número 208.

Allí deben dirigirse los que quieran plantas. Las ventas son al contado.

No se atenderá ningún pedido que sea menor de *mil sarmientos*, sea cual fuere la variedad.

En la Oficina de *LA INDUSTRIAL*, Sarandí, número 208, se entregarán gratuitamente, á los que lo soliciten, muestras del vino que se obtiene con la *Fecunda Piriápolis.*

Toda planta de donde se obtiene sarmientos ha sido seleccionada. Siempre se ha ido mejorando, multiplicando las variedades de mejor producción y exuberancia.

Recomendamos la breve lectura de la noticia sobre las diez variedades únicas que ponemos en venta.

Como portainjertos tenemos muchas variedades.

Los que se interesen pidan el catálogo, que se lo enviaremos gratuitamente y libre de porte.

Piriápolis, 1.° de Junio de 1905.

Francisco Piria.

601

Híbrido de Couderc

Híbrido de Bourrisquou × Rupestris Ganzin. Obtenido en 1883 por el señor Couderc, que lo recomendó como gran productor directo.

Racimos de regular tamaño y grandes cantidades. — Planta de poda larga, le conviene sobremanera la Royat. — Deben plantarse los pies de 1m50 á 1m70 uno de otro. Madura tarde; es de las últimas plantas á madurar.

Vino de gran coloración. — Planta de vegetación extraordinaria. — Es la última planta que deja las hojas; de manera que los sarmientos maduran completamente.

Resiste al Mildew. — Empleada como portainjerto es tan buena como el famoso portainjerto conocido por Aramón × Rupestris Ganzin, sobre cuyos pies se triplica y quintuplica la cosecha.

El sistema radicular de esta planta es muy desarrollado; de manera que triunfa espléndidamente en los terrenos filoxerados.

En donde la humedad mata cualquiera otra planta de viña, el 601 triunfa, vegeta vigorosamente y produce abundante cosecha.

En Piriápolis todas las plantas de esta variedad están en los terrenos pantanosos y fangales, inundados la mitad del año, y su vegetación es lujuriosa.

Plantas de 4 años, con 8 á 10 kilos de uva, se presentan abundantemente. Es una de las plantas de mayor porvenir en nuestro suelo. Se adapta muy bien y los sarmientos difícilmente fallan.

En Piriápolis tenemos uno de los cuadros en un terreno que la mitad del año es un bañado; las plantas están alambradas con postes de 2 metros sobre el nivel del suelo, y conducidas muy altas, porque en invierno es imposible

entrar en el terreno ni á pie. Y este viñedo hecho en donde cualquiera otra viña sucumbiría, el 601 de Couderc está lleno de vigor y produce cosechas espléndidas.

Los sarmientos valen **$ 25** el millar.

Alicante×Rupestris×Terras N.° 20

Muy productivo, mucha vegetación; á la tercera hoja, en Piriápolis, esta planta nos ha dado un promedio de 4 kilos 600 gramos por planta, ó sean 1.500 arrobas de 10 kilos por hectárea, calculando 3.300 plantas en hectárea.

Es planta de precoz maduración.—En Piriápolis se vendimia veinte días antes que la Harriague. Al segundo año de plantado, el sarmiento ya da media cosecha.

Prenden fácilmente las estacas. No se pierde ni el dos por ciento.

Sólo se recomienda se plante en sitios altos y aireados. Teme el terreno húmedo y debe dársele una cura preventiva para la antracnosis.

Mostos frescos, muy buena coloración.

Los vinos varían entre 9 ½ y 10 grados de alcohol.

Bien abonada, es planta de rendimiento extraordinario.

Exige poda larga, pues da racimos por todas las ramas, hasta las últimas extremidades.

El millar de sarmientos vale **$ 20**.

Seibel N.° 2

De varias variedades de híbridos de Seibel, la que se denomina N.° 2 es la que ha dado mejor resultado en Piriápolis.

El Seibel N.° 1, muy reputado en Francia, en los terrenos arcillosilicosos de esta localidad ha sido un verdadero fracaso.

Las plantas se cargan hasta con doscientos racimos cada una, pero al tiempo de cuajar caen casi todas, quedando apenas muy pocas.

Al mismo tiempo, en los parajes bajos es atacado por la antracnosis.

Otros números de ese productor han tenido idénticos resultados ó poca fructificación.

En cambio, el Seibel N.º 2 vegeta extraordinariamente, es muy precoz y resiste todas las enfermedades.

En Piriápolis, plantado en terrenos frescos y con poda larga, da espléndidas cosechas al 4.º año, de 5 á 6 kilos por planta.

El alcohol que tienen los vinos de esta planta fluctúa entre 11 ½ y 12 grados, y 30 de extracto seco.

Muy buena coloración, vino franco y con buen bouquet.

Recomendamos que á esta planta se le dé poda larga, poniendo las plantas á 1m60 ó 1m70 una de otra.

No me cansaré de recordar que los híbridos son plantas *hambrientas*, que producen mucho fruto y que debe dárseles bastante abono si se quieren doblar las cosechas.

El millar de sarmientos vale **$ 20**.

Planta de Carmes

NOTICIAS DE ESTA PLANTA DADAS POR «LA REVUE VITICOLE» DE MONTPELLIER

La *planta de Carmes* es de reputación extraordinaria como producción; parece ser una hibridación américo-americana con intervención de Rupestris. Mr. Malafosse cree que es un híbrido de Rupestris y de Clintón, con un tercer factor francés que le ha comunicado la fecundidad; sus principales ventajas son las siguientes: gran fructificación y madurez precoz; calidad de vino superior, muy coloreado y de gusto agradable, con bastante alcohol; resistencia absoluta á todas las enfermedades criptogámicas

y á la filoxera sin ningún tratamiento. Es productor directo; el rendimiento medio en vino por hectárea es de 205 hectolitros; se han encontrado cepas en el viñedo de *Bataillé* que cargaban 51 kilos de uva. Los vinos analizados en Europa han dado 9º de alcohol y 5 gr. 5 de acidez y 18 gr. 30 de extracto seco. Tales son sus cualidades en Francia, abonadas por documentos.

Estas plantas viven con preferencia en los terrenos frescos pero no húmedos.

En Piriápolis están en cuarto año de sarmiento. La cosecha es aún pequeña, pues la planta Carmes recién al quinto año se presenta en plena y amplia producción.

Deben ponerse á tres metros una de otra, dándoles poda larga al tercer año.

El millar de sarmientos vale **$ 20.**

Herbemont

(SELECCIONADO)

Planta de origen desconocido. — En 1878 fué propagada por medio de sarmientos recogidos sobre un viejo pie de viña del propietario Huger, Colombia (Carolina del Sur).

Nicolás Herbemont, un *amateur* de viñas, es el que se dedicó á su cultivo en vista del espléndido vigor y abundante cosecha, juzgándola una planta indígena.

En 1884 es informado de que en Francia existía ya la misma variedad; lo cree; y, efectivamente, la misma variedad había sido encontrada por el conde de Warren en Georgia, en estado salvaje, en donde es conocida bajo el nombre de Warren-Grape.

Es el Herbemont uno de los productores directos más solicitados y de los mejores tanto para la mesa como para la cuba.

Resiste bien en los puntos fríos, ventosos, secos ó algo húmedos. — Crece bien en todos los terrenos, y la prueba

de ello está en Piriápolis á la vista. Es una planta que cultivamos desde hace 10 años.

El año último hubo que hacer una modificación: sustituir el alambrado de 3 hilos por uno de 5 hilos y con postes de 2 metros sobre el nivel del suelo. La exuberante vegetación de las plantas lo exigía. Se le dió poda abundantísima y la cosecha se quintuplicó. Es planta que requiere larguísima poda, así que aconsejamos no se plante á menor distancia de 2 metros un pie de otro.

La maduración es de tercera época; no exige cuidados; es planta muy rústica y conserva las hojas cuando casi todas las plantas ya las han dejado caer.

Los señores Bush y Meissener dicen al referirse á este espléndido productor:

« Los que han cultivado el Herbemont han sido siempre » ampliamente recompensados por cosechas de una abun» dancia extraordinaria. »

El sistema radicular del Herbemont es poderosísimo.

Nuestros terrenos no calcáreos son los que le convienen; y si se planta en llanura, la vegetación y el resultado son asombrosos.

Los vinos que produce son rósados tirando á topacio, delicados, agradables al paladar y con 12 á 13 grados de alcohol.

El millar de sarmientos vale **$ 20.**

603

Híbrido Couderc

Esta planta, que en Francia es de mediano vigor, en los terrenos arcillo-silicosos de Piriápolis se desarrolla con exuberante vegetación. Resiste y prospera en los terrenos completamente filoxerados de esa localidad.

Es un productor directo al cual le convienen desde los terrenos húmedos hasta los muy secos y altos.

Este híbrido, su creador, el señor Couderc, lo considera como muy resistente á la sequía. Es uno de los productores directos de mayor producción.

He ahí como se expresa el profesor Ravaz sobre esta fecunda variedad, apunte que tomamos de la importante reseña publicada en 1902 por el mismo profesor: «Raci-» mos numerosos, macizos, muy pegados al sarmiento. El » híbrido 603 es siempre *uno de mis favoritos* predilectos; » cepas de vigor bueno, pero mediano; producción regular, » inclinándose del buen lado, considerado indemne. Madu-» ración tercera época, muy resistente á la seca. Á la ter-» cera hoja, es decir, al *tercer año* de plantado el sarmiento, » las plantas del 603 *cultivadas en la escuela de agricul-» tura de Montpellier, han dado una producción de 10 ki-» los de racimos por pie.*» (*Les vignes americaines — Porte-greffes et producteurs directs. Por L. Ravaz.* — Montpellier, 1902 — pág. 282.)

Poco podemos añadir. En Piriápolis, en 1904, nos ha dado un vino de gran coloración, con 13º de alcohol y — es cosa de asombrarse — *42 de extracto seco.*

Todo comentario huelga.

El millar de sarmientos vale **$ 25.**

Fecunda Piriápolis

INFORME DEL INGENIERO AGRÓNOMO TEODORO ÁLVAREZ

Debe ocupar el primer puesto en el estudio de estas variedades la *Fecunda Piriápolis*, que es el *sánalo-todo* de aquel establecimiento; en nuestro primer informe la describimos y la estudiamos, pero únicamente en el campo experimental, donde se hallaba cargada de fruto, campo del que dijimos era la piedra de toque de todas las variedades, abandonadas allí á su propia suerte, cubiertas de filoxera, sin cultivos á la tierra, ni tratamientos contra enfermedades criptogámicas; allí, conjuntamente con otras, hizo su

prueba de resistencia para propagarse en todo el viñedo donde hoy se la encuentra, ya formando sola cuadros nuevos de reconstitución, ya entremezclada con otras, ocupando el lugar de cepas destruídas por la filoxera; la hemos visto sana y hermosa en las mayores alturas, en terreno volcánico, seco, donde otras variedades europeas injertadas sobre Riparias y Rupestris languidecen visiblemente; de segunda hoja cargaba allí hasta veinte racimos por pie, con notable vigor; en esa altura, la más alta tal vez del viñedo, pues sobrepasa á la situación de la bodega que está allí muy elevada, la antracnosis se ensañaba en los Alicante Bouchet, por lo que no pude menos que decir á mi acompañante: «Casi se podría formular como principio que la antracnosis ataca en todos los terrenos y á todas las alturas.» Era considerable la elevación que ocupábamos, pero el área de cultivo de la *Fecunda* es sumamente extensa: desde esa altura seca y árida desciende gradualmente hasta los llanos húmedos y ricos, con mayor vigor todavía y donde otras variedades no pueden prosperar por las criptógamas que las atacan en sus hojas y raíces.

Habíamos presentado á la *Fecunda* sometida á la poda larga de *Quarante:* dos brazos largos y dos cortos; los largos cruzados entre sí en sus 3 $^1/_2$ años de edad; cargaba muchos racimos pequeños y la uva pequeña también; modificando la poda, se ha modificado también su fructificación, sometida á la poda corta, se ha conseguido un racimo mucho más grande y con uva muy desarrollada; tiene mucho parecido con el racimo de la Vidiella, su gusto es agradable, no tiene ningún *foxé*. Pesamos algunos pies de la *Fecunda* vieja de cinco y medio años de edad, con noventa racimos por cepa, que pesaron 7 kilogramos 500. El análisis del mosto dió con el glucómetro de Guyot 10°, 5 de alcohol á producir á 23° c. de temperatura, y 6 gramos 12 de acidez por mil, calculada en ácido sulfúrico; hace dos años dió 10° de alcohol á producir y 10 gramos 5 de acidez; el mosto es coloreado en extremo; la uva tiene color en la película y en la pulpa. La *Fecunda* hace vinos potables de mucho color, sin gusto *foxé;* probamos un vino del año an-

terior, que se nos dijo era de *Fecunda* pura, bastante bueno para ser de un híbrido, bien despojado, límpido, sin *foxé* ni aroma que recordara la vid americana, bastante agradable, aunque no poseía la distinción de los vinos de vides europeas; tal vez al envejecer adquiera mayores cualidades; se debería guardar una pequeña partida embotellada para estudiarla en esas condiciones. La *Fecunda* en cortes racionales con otras variedades europeas, tiene marcado y asegurado su destino: les da color, extracto y consistencia sin desnaturalizar las propiedades de la cepa con que se mezcle.

Ya hemos manifestado en otra ocasión que los híbridos, por ahora, deben intervenir en la fabricación de los vinos, bajo forma de mezcla en varias proporciones, con variedades europeas de poco color y poco alcoholizadas.

La *Fecunda* seleccionada de segunda hoja, sometida á la poda corta, ha modificado la naturaleza del producto: da racimos hermosos que maduran perfectamente, desprovistos de granos verdes. Una planta que cargaba treinta y cuatro racimos en su tercera hoja, pesó 3 kilos 500. El mosto, muy rico, marcó el 8 de marzo 13°-5 de alcohol á producir en el glucómetro á 25° de temperatura, y 7 gramos 59 de acidez; diferencia notable con lo que ha producido la *Fecunda* vieja sometida á la poda larga.

En otros híbridos productores hemos observado diferencias análogas en cuanto á la riqueza de los mostos; las cepas más cargadas de fruto producen mostos más débiles en glucosa y darán vinos menos alcoholizados; las cepas de híbridos, sometidas á la poda corta, cargan menos cantidad de racimos, pero más grandes, mejor constituídos y de maduración más pareja; darán, por lo tanto, mayor cantidad de alcohol y coloración más subida, y de ese modo podrán realizar esas cualidades tan exigidas en nuestro comercio de vinos. El color es la cualidad predominante de los híbridos, y mientras no se destruya esa preferencia que se da á los vinos de subido color, preferencia injustificada, á nuestro juicio, porque la coloración no comunica ni sabores ni fragancia, y debieran, en tal caso, desecharse del consumo,

procediendo también por analogía, los vinos blancos, muchos de ellos tan exquisitos, cosa que á nadie se le ocurriría; mientras eso no suceda, hay que satisfacer esa nimia preocupación, y en ese caso los híbridos son poderosos auxiliares en la fabricación de los vinos comunes. Los vinos con pura uva de *Fecunda* ó de otros híbridos selectos, tienen un porvenir asegurado como vinos de corte; serán buscados y sustituirán con ventaja á los vinos españoles é italianos que hoy se importan con ese solo objeto; harán vinos naturales de gran comercio, de un tipo *sui géneris*, al que fácilmente se amoldará nuestro paladar; ya tenemos experiencias realizadas que claramente lo comprueban.

El millar de sarmientos vale **$ 25.**

Otello

CLITON FECUNDADO POR BLACK HAMBURG

Productor directo americano

Extractamos de la interesante publicación hecha por el profesor L. Ravaz, titulada «Les vignes americaines—Porte-greffes et producteurs directs—Caractères—Aptitudes».—Montpellier, 1902:

«En Francia es una de las plantas que más han llama-
» do la atención; ningún productor directo ha sido más
» multiplicado que éste. Sus sarmientos se vendieron á pre-
» cios extraordinarios durante mucho tiempo, desde 1 á 2
» francos cada uno, es decir, de 200 á 400 pesos el millar.
» El Otello prende fácilmente, es planta vigorosa, no nece-
» sita cuidado alguno, es una carne de perro.

» Su sistema radicular es muy carnoso y de gran poder.
» Esta planta prospera donde las plantas injertadas sobre
» Riparia ó Jacquez sucumben á la clorosis.

» En fin, es de una fertilidad asombrosa. Cada ramita
» que echa, por lo regular, lleva 4 espléndidos racimos,
» grandes, de grano macizo y muy jugosos.

» Á la poda larga ó á la corta, indistintamente, puede » producir de 150 á 200 hectolitros de vino por hectárea.

» Es menos sensible al Mildew, que muchas otras va- » riedades viníferas. No teme al oidium; y, sobre todo, emite » todavía, después de cualquier helada que destruyera la » cosecha, nuevos sarmientos, fértiles, cargados de racimos.

» Sus hojas, espesas y fuertes, resguardan ventajosa- » mente sus racimos contra las heladas, de manera que » el Otello da cada año cosechas muy satisfactorias, y » cuando las circunstancias son favorables, cosechas abun- » dantes. »

En Piriápolis, donde se cultiva desde hace 10 años, seleccionando siempre, para reproducir las variedades más fructíferas, prospera en los terrenos húmedos y llanos. Da vinos de gran coloración y abundantes.

El millar de sarmientos vale **$ 15.**

Jacquez

(SELECCIONADO)

Á continuación publicamos un artículo que trae en su número del 1.º de Abril de este año el importante periódico *El Progreso Agrícola y Vitícola,* redactado por el señor L. Degrully, profesor de la primera escuela nacional de agricultura de Francia, la de Montpellier, y como escuela vitícola, la primera del mundo.

Lo transcribimos vertido al castellano, por considerarlo de gran importancia en los momentos actuales en que están sobre el tapete, puede decirse, preocupando seriamente el problema vitivinícola, los productores americanos y los híbridos también productores francoamericanos.

He aquí el artículo:

«EL JACQUEZ PRODUCTOR DIRECTO.—La situación del mercado este año llama la atención nuevamente sobre los productos de gran coloración y mucha graduación alcohó-

lica, cuya venta es fácil en estos momentos; mientras que los vinos ligeros están más ó menos depreciados en el comercio, como lo hicimos notar en nuestro número anterior.

»El Jacquez en particular está en vías de reconquistar parte del terreno perdido en los últimos diez años, á juzgar por los plantíos que se han hecho en distintos puntos, así como por los datos que de todas partes y de continuo recibimos.

»¡Cuánto se ha dicho y escrito en pro y en contra del Jacquez! No nos ocuparemos de recordarlo, puesto que es bien sabido.

»El defecto capital de esta planta consiste en hacer un vino azulado cuando la vinificación no se ha hecho en condiciones convenientes. Se nos podrá decir que la intensidad de su coloración incita á los viticultores á aumentar su vendimia agregándole agua y azúcar.

»Pero, verdaderamente, no es culpa de la misma planta si algunos abusan de sus propiedades.

»Lo cierto es que el vino de Jacquez se vende á buen precio; que siempre se ha vendido bien, cuando se ha vendimiado con celo, y que cuando ha adquirido suficiente madurez, son muy pocos los productores directos que se le puedan comparar.

»Se han arrancado é injertado muchas plantas de Jacquez porque su producción era insuficiente. Es necesario tener presente que la mayoría de esos plantíos fueron hechos en terrenos pobrísimos ó en planos inclinados, pedregosos y pobres, en donde, á pesar de su gran resistencia, el Jacquez sufría los ataques de la filoxera; es así como al principio se multiplicó esa planta, bastante cara como todas las novedades, sin ningún cuidado en la selección, de manera que al lado de viñas bastante productivas se encontraban muchas otras en que la fructificación dejaba desear. Agregaremos, por último, que se abonaban poco estas mismas plantas, reputadas infecundas, por el temor de hacer gastos superfluos.

»Hoy no es en las tierras pobres ó secas en donde se planta el Jacquez, sino en terrenos muy fértiles, en Pro-

venza sobre todo, en donde esa planta va continuamente ganando terreno. Se encuentra en competencia con las plantas injertadas de gran producción, como el Aramón, pero no parece, por ahora al menos, que tenga que ceder el sitio á este temible rival.

»Seguramente las cantidades cosechadas son muy distintas, pero el producto en dinero puede equilibrarse holgadamente en años como éste.

»Un ejemplo. Podríamos citar una viña de Jacquez de Marsillargues (Hérault) que este año dió 145 hectolitros por hectárea; á 25 francos el hectolitro, precio mínimo daría 3525 francos. Las Aramón en la misma tierra han producido de 280 á 300 hectolitros de vino de casi 7 grados, que no vale más de 12 francos el hectolitro, lo que da un total igual de 3600 francos. Si se ha necesitado un poco de ácido tartárico para vinificar el Jacquez, los gastos han sido ampliamente cubiertos por la economía en la mano de obra, entre una cosecha de 145 hectolitros y otra de 300.

»Este vino de Jacquez de Marsillargues ha producido, pues, tanto dinero como sus vecinas las Aramón, y el vino se ha vendido con mucha mayor facilidad.

»El Jacquez en buena tierra, con abonos intensivos como los que se dan al Aramón, puede ofrecer muchísimo rendimiento en su explotación. ¿La proporción entre las cosechas de Aramón y de Jacquez será siempre la que indicamos?

»¿Se nos preguntará si se puede contar con 120 hectolitros de Jacquez en donde el Aramón da 200?

»Esta última cifra sería sin duda rarísimamente alcanzada; la proporción de mitad casi para el Jacquez nos parece ser aproximadamente el máximum sobre que se puede contar regularmente.

»Pero esta mitad representa un producto en dinero tan elevado como una cosecha doble de Aramón.

»No deduciremos de las observaciones que preceden, que sea necesario lanzarse ciegamente á la plantación de Jacquez, sino que se trate de sacar partido ventajoso plan-

tando en buena tierra plantas bien seleccionadas, escogidas entre vides muy fecundas y dejando que la uva adquiera su madurez completa para que permita obtener á la vez mucho color y mucho alcohol.»

El millar de sarmientos vale **$ 15.**

Híbrido Fournier

El híbrido *Fournier (Riparia × Rupestris × Portuguesa azul)* está reputado en Europa como uno de los más fecundos; la comisión que informó el 11 de Octubre de 1897 sobre este híbrido, le reconoció condiciones sobresalientes, y entre otras las siguientes, que extractamos de aquel informe:

» El híbrido Fournier fué obtenido de semilla en 1888; procede de una semilla portuguesa azul, Riparia × Rupestris. Colocado en su sitio en 1891, fructifcó en 1893; ha sostenido hasta Octubre de 1897 todos los caracteres presentados desde 1893: resistencia á las enfermedades criptogámicas, peronóspera y black-rot, sin sulfataje; resistencia á la filoxera; vegetación exuberante; mucho vigor; fructificación constante y en gran cantidad; racimos de mediano tamaño con peso medio de 100 gramos; en un pie de cinco años se contaron noventa y cinco racimos que pesaron 9 kilos 500. El vino en varios años dió un tipo constante; gusto ligeramente *foxé* que desaparece en la hez; color intenso, muy sólido marca 8 colores en el vino-colorímetro Sallerón; el vino tiene cuerpo, robustez y color.

» La producción normal por hectárea es de 33.750 kilogramos que dieron en 1898 sin prensar 65 °/₀ de vino ó sean 100 bordalesas. El vino de 1897 marcó 12°75 de alcohol».

Tal es el híbrido de Europa.

Esta planta debe ser colocada en sitios altos ó ventilados.

La humedad y los parajes bajos no le convienen, pues en este país, en tales condiciones, la ataca la antracnosis.

Si la helada hiciera perder la fructificación, el Fournier presenta en seguida nueva cosecha y echa racimos hasta en los extremos de sus sarmientos. — Después de terminada la cosecha, un mes más tarde, las plantas dan aún otra cosecha, abundante. El vino es muy tinto, de gran coloración.

Las uvas maduran tarde. Es planta de tercera época. La poda debe ser larga.

Es conveniente poner las plantas en filas distantes dos metros unas de otras y cada pie de 1m50 á 1m70 de distancia.

Como todos los híbridos, el Fournier es goloso. La viña, para que dé resultado, debe ser abonada. No nos hagamos ilusiones con nuestras mentadas y cacareadas tierras gordas. Nuestras tierras deben tener fosfatos, potasa, ázoe y calcáreo. Eso necesita la viña y debe dársele.

El Fournier bien abonado es planta de éxito colosal.

Buen vino con bastante alcohol; color notable.

Producción extraordinaria.

Al tercer año de sarmiento, cosecha segura.

El millar de sarmientos de 0m45 de largo vale **$ 25.**

Para concluir

Recomendamos que se abonen las plantas si se quieren obtener cosechas, y si al mismo tiempo se desea que el sujeto se desarrolle vigorosamente.

Nosotros, los hijos de este país, cuando miramos nuestro hermoso cielo y nuestras bellas campiñas creemos que ya lo tenemos todo.

Este es nuestro engaño.

Los pueblos que, sin hacer de su parte nada, creen tenerlo todo, viven de ilusiones. Guay del despertar! Los pueblos con los cuales la naturaleza ha sido más pródiga

es donde el hombre es más indolente; donde tiene menos necesidades, luego menos lucha, más descanso: *mayor poltronería!*

¡El hombre ha nacido para luchar y vencer!

Este ha sido y sigue siendo mi lema.

Luchar inteligentemente: he ahí el secreto. Se tropieza con muchos malvados, calumniadores embozados y envidiosos en la vida. — Eso no importa, lo esencial es no apartarse de la línea recta y *¡Avanti!*

Nuestro suelo, del que tanto estamos enamorados, no es exuberante, y si por ahora produce de sobra es porque somos pocos. El día en que este país estuviera poblado con ocho ó diez millones de habitantes y la gente siguiera dedicándose á la *ganadería rudimental*, se morirían de hambre! Afortunadamente, la evolución se impone de por sí y como dicen en el *bel paese: volere è potere!*

Hay que hacerle producir á la tierra un interés relativo al capital que en su adquisición se emplea; y el capital egoísta y timorato es el que, por ser tal, produce la evolución y empuja al país en la corriente del progreso: son fenómenos económicos muy dignos de tenerse en cuenta.

Ayer el capital buscaba la colocación prendaria: hipoteca. Más tarde se vió que con guerra y todo la deuda pública era servida con todo rigor: el capital se lanzó sobre la deuda y la llevó al punto en que nunca se vió; y, simultáneamente, buscando la colocación segura, vino la adquisición de campos y la *demanda* encareció el artículo. Como consecuencia lógica fué necesario aumentar la renta, y para satisfacer ésta, el corolario era multiplicar la producción del predio, y el medio más conducente fué aumentar el precio del producto, y eso se obtiene mejorando la ganadería y la agricultura.

He ahí, pues, como el capital egoísta, y sin darse cuenta, empujó al país en la senda del progreso.

Las industrias tendrán una vida bastante limitada y su progreso estará en relación al aumento de la población del país: el consumo responderá á la demanda interna.

Un país puede vender ventajosamente á otro un producto

natural que á él le sobre y que á otros le falte; pero los productos de la industria nada tienen que ver con los productos del suelo, no son privilegio de ningún terreno, ni de ningún país: todos pueden fabricar artículos similares; todos no pueden producirlos.

Nosotros debemos perfeccionar nuestra ganadería en todo sentido, y sacar de ella todo el provecho posible.

Debemos formar grandes pastoreos artificiales; sólo así conseguiremos triplicar brevemente la existencia de animales en el país.

Colonias agropecuarias, *ecco il problema:* la ganadería asociada á la agricultura. Pero siempre y por muchísimos años primando la ganadería.

El día que cultivemos ovejas y vacas que valgan el triple de las que hoy cultivan la generalidad y que hayamos transformado en pastoreos artificiales vastas y espléndidas zonas de nuestro territorio y sepamos recabar de la ganadería una parte de la inmensa producción que hoy se pierde, ese día habremos aumentado diez veces nuestra exportación ganaderil, y si hoy exportamos en productos de ese ramo por 40 millones al año, entonces exportaremos 400 millones.

Pero las iniciativas son lentas; el capital es egoísta y timorato, y todo marcha, entre nosotros, muy pausadamente.

No soñemos con ser un país manufacturero. En el porvenir la guerra de mostradores será tenaz, horrible, ¡canibalesca! Se hará carne el dicho de Obbes «homo homini lupus».

Cada nación producirá en productos industriales todo lo que necesite para su consumo interno; el excedente, para abrirse mercado fuera de las fronteras, tendrá que luchar con la guerra de tarifas, y la competencia es el primer paso de la miseria: y la primera víctima el obrero!

La agricultura está destinada á desempeñar un gran rol en todos los países; y el nuestro, dada la bondad del clima y la formación de nuestros campos, figurará en primera línea.

Pero, como hemos dicho, nuestra tierra es pobre y no hay tales riquezas decantadas; es, esto sí, un buen y bien dispuesto laboratorio. *La tierra sólo devuelve cuando se le da!*

Y lo que sucede aquí, pasa en casi todas partes. Siempre oímos hablar de tierras cansadas! No hay tales tierras cansadas. Lo que hay son tierras agotadas de los elementos que en más ó en menos cantidad contenían al principio, digo, en estado virgen.

Todo lo que se recoge de la tierra en frutos son elementos que se le quitan y no se le devuelven.

¿Cómo podemos obtener abundantes cosechas si la tierra no tiene los componentes con que han de formarse?

Para andar más breves diremos que la viña necesita cuatro elementos principales, y son:

ÁZOE, POTASA, FOSFATO, CALCÁREO

Está probado que en cada hectárea de viña las plantas extraen anualmente del suelo una fuerte cantidad de estos cuatro elementos.

En principio todos los terrenos tienen fosfato, potasa, ázoe y cal.

Nuestras tierras son pobres en fosfatos y en calcáreo; resulta, pues, que al poco tiempo se produce el desequilibrio en la alimentación de las viñas.

Cuando á una tierra le falta uno de esos cuatro elementos principales para la vid, el desarrollo de la planta es anormal; pero cuando faltan dos, la producción no resulta *ni anormal.*

La carencia de fosfatos en las tierras produce vinos de baja graduación, uvas acuosas.

Luego, pues, es necesario recurrir á los abonos en cualquier forma; hay que anticipar á la tierra lo que se le va á pedir convertido en fruto.

Vamos á la parte económica, planteándola de manera que esté al alcance de todos, con toda la sencillez, que es como debe hablarse cuando se desea ser comprendido.

Supongamos que una cuadra de viña cueste $ 600, comprendido el costo del terreno; 3.300 plantas injertadas ó híbridos, alambrados, trabajo de tierras, plantío, gastos de los tres primeros años y el interés del capital invertido. Á este capital debemos añadir como mínimo $ 60 anuales ó sean los gastos del año que se va á hacer la cosecha: mano de obra, forrajes para animales, ingredientes para curar y uso y desgaste de herramientas, etc.

Ahora bien: suponiendo que una hectárea de viña se componga de 50 filares con 66 plantas cada uno, tendremos 3.300 plantas por hectárea.

Y para andar breves, calculemos que cada planta nos dé un rendimiento anual de un kilo y medio; tendremos que una hectárea nos habrá dado un rendimiento anual de 4.950 kilos, que vendidos libres de gastos de cosecha á 25 centésimos los 10 kilos, importan............... $ 123.75
De esta suma debemos deducir por gasto anual » 60.00

Utilidad................. $ 63.75

El capital de $ 600 empleado nos habrá dado un resultado de $ 63.75 anual ó sea menos del 10 1/2 %.

Y ésta no puede considerarse una renta anual, por cuanto en viticultura se calcula un año malo por cada cinco años buenos. El granizo, las heladas, una invasión de antracnosis y otras plagas, incluso la langosta: todo está *ad portas!* Ahí está brevemente demostrada la posibilidad y causas de nuestras *debâcles* vitícolas, por las que todos hemos pasado. ¡Aprendizaje hecho en carne viva!

Si á esa misma hectárea de viña le suministramos la cantidad de abono necesario, ó, mejor dicho, algo más de lo necesario, resultará que, calculando *á un centésimo por planta*, podemos darle hasta $ 33 por hectárea en abonos.

El capital empleado es siempre el mismo, $ 600. Gasto de conservación, cultura, herramientas, etc., $ 60.

Con $ 33 podemos suministrar á la viña los componentes que va á sacar durante el año de la tierra.

30 kilos de ázoe.

45 kilos de ácido fosfórico.
105 » » potasa.
50 » » de cal.

Todo ello no cuesta más de 20 pesos, pero aun mismo aumentando el 50 % para prevenir toda pérdida, como ser lluvia y fuertes arrastres ó partes absorbidas por las plantas y yuyos que nacen en el viñedo, resultaría que con $ 30 y más $ 3 por desparramar y trabajo de tapar el abono, tendríamos que añadir un gasto de $ 33.

Resumiendo:

Capital del inmueble......................		$ 600.00
Gastos de explotación anual........	$ 60.00	
» » abonos y cultivos anexos.	» 33.00	
	$ 93.00	

El precio del cultivo y el capital empleado es el mismo para la viña abonada como la sin abonar.

Sin temor de equivocarnos podemos calcular que la cosecha será doble, es decir, que cada planta nos dará 3 kilos de racimos. Y decimos esto fundados en muchos experimentos hechos en Piriápolis: ¡Plantas sin abonar, 1 kilo; plantas abonadas, 4, 6 y 10 kilos! Pero tomemos el vuelo bajo. Supongamos sólo un rendimiento de 3 kilos por planta y tendremos que 3.300 plantas á 3 kilos nos darán 9.900 kilos, que vendidos á 0.25 los 10 kilos, libre de gastos de vendimia, nos darán un producto de... $ 247.50
De los que deducimos $ 60 por cultivo y $ 33
por abonos.................................. » 93.00

Nos darán un resultado de.................. $ 154.50
ó sea casi el 26 % contra el 10 ½ % que daría el viñedo sin abonar. Esto no necesita más ciencia que un poco de experiencia. Y sin tener en cuenta que las plantas bien nutridas están mejor dispuestas para resistir cualquier accidente de los muchos que amenazan constantemente á la viticultura.

Recomendamos que como abono azoado se use la san-

gre seca de saladeros, que tiene el 10 °/₀ de ázoe, uno de ácido fosfórico y siete de potasa. Como ácido fosfórico, el superfosfato Thomas con el 20 al 21 °/₀ de ácido fosfórico y 50 °/₀ de calcáreo. Como potasa, el sulfato de potasa, y, por fin, la cal apagada.

Estos abonos es conveniente darlos en otoño ó á principios de invierno: descalzar bien las plantas y enterrarlas profundamente.

Si se quiere echar á las plantas abonos azoados de rápida asimilación, como ser nitrato de soda ó sulfato de amoníaco, entonces espérese á que la planta esté en vegetación.

Hemos apuntado á la ligera estas indicaciones para que no olviden los que cultiven viñas que las plantas necesitan terrenos bien sueltos, bien preparados y muy bien abonados todos los años, desde que todos los años les exigimos cosecha.

La tierra es ingrata con los que son con ella crueles y le sacan todo lo que pueden sin darle nada.

Cuando por lo contrario se le da lo que se le va á pedir, ella es abundantemente generosa y nos brinda de su exuberante seno mieses en abundancia y selectas.

Plantemos viñas, sí, pero no olvidemos que hay que encariñarse con las plantas y tratarlas bien.

Francisco Piria.